KN6 G110SA/NL

INDESIT

FR Français

Mode d'emploi
CUISINIERE ET FOUR

Sommaire

NL Nederland

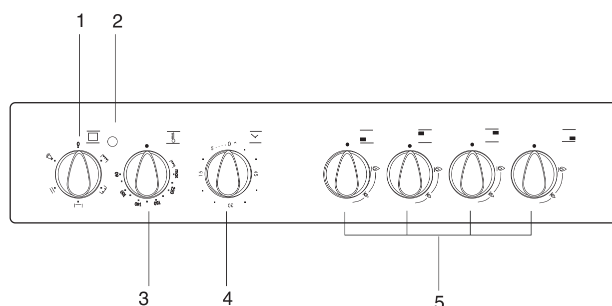
Gebruiksaanwijzing
FORNUIS EN OVEN

Inhoud

GB English

Operating Instructions
COOKER AND OVEN

Contents



FR
Description de l'appareil
Tableau de bord

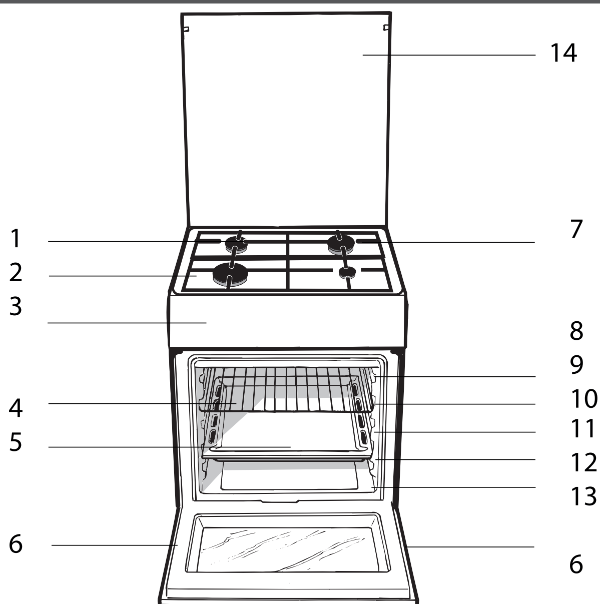
1.Manette PROGRAMMES
2.Voyant lumineux thermostat
3.Manette du THERMOSTAT
4.Manette du MINUTEUR
5.Manette BRULEURS

NL
Aanzichttekening
Bedieningspaneel

1.PROGRAMMAKNOP
2.Controlelampje THERMOSTAAT
3.THERMOSTAATKNOP
4.Knop TIMER*
5.Knoppen BRANDERS van de kookplaat

GB
Description of the appliance
Control panel

1.SELECTOR knob
2.THERMOSTAT indicator light
3.THERMOSTAT knob
4.TIMER knob*
5.Hob BURNER control knob



GB Description of the appliance
Overall view

1. Hob burner
2.Hob Grid
3.Control panel
4.Sliding grill rack
5.DRIPPING pan
6.Adjustable foot
7.Containment surface for spills
8.GUIDE RAILS for the sliding racks
9.position 5
10.position 4
11.position 3
12.position 2
13.position 1
14.Glass Cover *(Available only on certain models)

FR Description de l'appareil
Vue d'ensemble

1. Brûleur à gaz
2. Grille du plan de cuisson
3. Tableau de bord
4. Support GRILLE
5. Support LECHEFRITE
6. Pied de réglage
7. Plateau du plan de cuisson
8. GLISSIERES de coulissement
9. niveau 5
10.niveau 4
11. niveau 3
12. niveau 2
13. niveau 1
14.Couvercle en verre (N'existe que sur certains modèles)

NL Aanzichttekening
Aanzichttekening

1. Gasbrander
2. Rooster van het fornuis
3. Bedieningspaneel
4. Ovenrek
5. Lekplaat of bakplaat
6. Stelschroeven
7.Plaat voor opvangen van overkooksel
8.Geleidersvan de roosters
9.stand 5
10.stand 4
11. stand 3
12. stand 2
13. stand 1
14.Glazen deksal (Slechts op enkele modellen aanwezig)

Installation

INDESIT

FR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil.

! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil

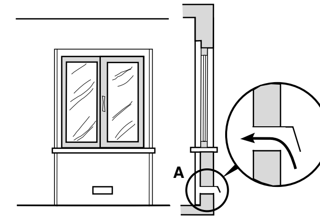
! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

! N'importe quelle opération de réglage, d'entretien ou autre, doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

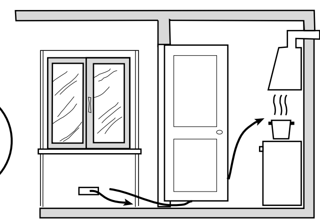
! Les cuisinières destinés à la Holland sont réglés en usine pour gaz Naturel Catégorie I2L; un ultérieur réglage n'est donc pas nécessaire.

Aération des locaux

L'appareil doit être installé dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité d'air comburant nécessaire à une bonne combustion du gaz (le flux d'air doit être d'au moins 3 m^3/h par kW de puissance installée).
Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent disposer d'un conduit d'au moins 100 cm^2 de section utile et dans une position qui leur évite tout risque d'être bouchées accidentellement, même partiellement (voir figure A).
Ces ouvertures doivent être agrandies de 100% (surface minimale 200 cm^2) en cas d'appareils dépourvus du dispositif de sécurité de flamme et quand l'afflux de l'air provient de manière indirecte de pièces voisines (voir figure B) - à condition qu'il ne s'agisse pas de parties communes du bâtiment, de chambres à coucher ou de locaux à risque d'incendie – équipées d'un conduit d'aération avec l'extérieur comme décrit plus haut.



Ouverture de ventilation pour l'air comburant

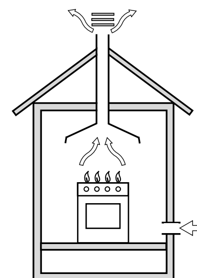


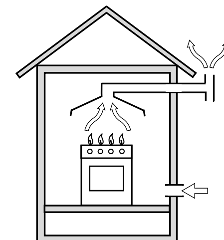
Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

! Après une utilisation prolongée de l'appareil, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse de ventilateurs éventuels.

Evacuation des fumées de combustion

La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion réalisé au moyen d'une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès qu'on allume l'appareil (voir figures).


Evacuation directement à l'extérieur


Evacuation par cheminée ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)

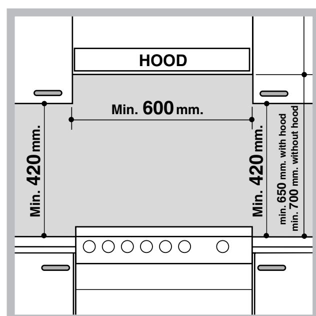
Positionnement et nivellement

! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

! S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

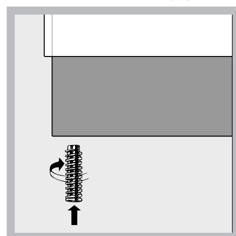
- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, il faut que ces derniers soient placés à au moins 600 mm de l'appareil.
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);



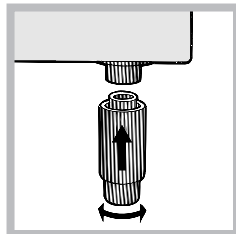
- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.
- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement

Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).

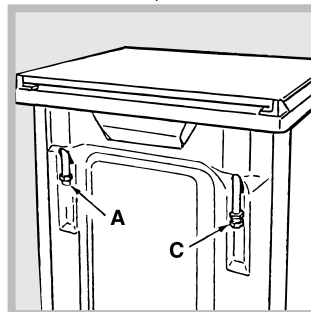


Montage des pieds* par encastrement sous la base.



Raccordement gaz

Pour le raccordement à la canalisation du gaz naturel catégorie I2L la cuisinière est munie d'un filetage mâle au pas du gaz conique 1/2". Ce raccordement doit être réalisé au moyen d'un tuyau rigide ou au moyen d'un tuyau flexible conforme aux Normes Nationales eu vigueur adéquat, muni de deux embouts métalliques pour alimentation en gaz combustible plus léger que l'air distribué par la canalisation. L'embout métallique doit être raccordé directement à l'entrée "A" ou "C". Selon le cas, inverser la position du bouchon.



Il est conseillé d'effectuer le raccordement du côté qui est le plus proche de l'alimentation en gaz. En amont de l'appareil il faut installer un robinet d'arrêt du gaz conforme aux Normes Nationales eu vigueur; il devra être installé de manière à pouvoir facilement le manoeuvrer. Quand l'appareil ne fonctionne pas, il est recommandé de fermer le robinet mural du gaz.

Raccordement avec tuyau rigide avec raccords filetés

Le raccordement à la tuyauterie du gaz doit être effectué de manière à ne provoquer aucune contrainte à l'appareil.

Raccordement avec tuyau flexible moulé en une seule piéce

Utiliser exclusivement des tuyaux conformes à la Norme en vigueur et des joints d'étanchéité conformes à la Norme en vigueur. La mise en service de ces tuyaux doit être effectuée de manière à ce que leur longueur ne dépasse pas 2000 mm. en extension maximum. Après avoir effectué le branchement, veillez à ce que le tuyau flexible ne soit pas écrasé ni placé contre des parties mobiles.

Vérification de l'étanchéitè

Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Le branchement électrique doit être effectué conformément aux normes NEN 1010 et aux prescriptions en vigueur sur le territoire national de l'utilisateur. Pour le raccordement à la ligne électrique, les cuisinières sont équipées d'un câble à trois conducteurs, dont la tension et la fréquence doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaquette des caractéristiques. Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que:

Giaune-Vert: Terre
Bleue: neutre
Marron: Phase

En cas de branchement direct au réseau, intercaler entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur omnipolaire.
Le câble d'alimentation ne doit pas être soumis à des températures supérieures de 50°C à celle ambiante.
Avant de procéder au branchement, vérifier que:

- le plomb réducteur et l'installation de l'appartement peuvent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation électrique est bien équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et dispositions de la loi;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire peuvent aisément être atteints à cuisinière installée.

! N'utiliser ni réducteurs, ni adaptateurs, ni dérivations car ils pourraient provoquer des surchauffes ou des brûlures.

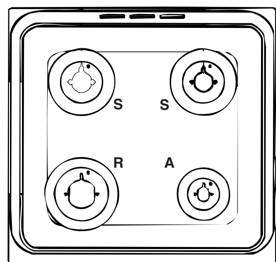
Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1

Brûleur	Diamčtre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz naturels Injecteur 1/100	Débit* l/h
		Nom.	Red.	(mm)	G25
Rapide (R)	100	3,00	0,70	116	332
Semi Rapide (Moyen) (S)	75	1,90	0,40	106	210
Auxiliaire (Petit) (A)	55	1,00	0,40	79	111
Pression de alimentation	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				25 15 30

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
Naturel G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
Dimensions du four HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	l 56
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 46 cm hauteur 8,5 cm
Brûleurs	adaptables à tous les types de gaz indiqués dans la plaque signalétique
Tension et fréquence d'alimentation	voir plaque signalétique
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie déclaration Classe convection Naturelle – fonction four : Statique.
CE	Directives Communautaires: 2006/95/EC du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives -2009/142/EC du 30/11/09 (Gaz) et modifications successives 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/EEC.



KN6 G110SA/NL

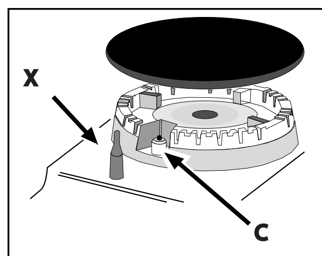
Mise en marche et utilisation

INDESIT

FR

Utilisation du plan de cuisson

Allumage des brûleurs
Un petit cercle plein près de chaque bouton BRULEUR indique le brûleur associé à ce dernier.
Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :
1. approcher une flamme ou un allume-gaz ;
2. pousser sur le bouton du BRULEUR tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole grande flamme.
3. pour régler la puissance de la flamme souhaitée, tourner le bouton BRULEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : sur la position minimum, sur la position maximum ou sur une position intermédiaire.
Pour allumer le brûleur choisi, appuyez à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum tout en continuant à appuyer jusqu'au déclenchement du train d'étincelles.
! En cas d'extinction accidentelle des flammes, éteindre le brûleur et attendre au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.



Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité* de flamme, pousser sur le bouton BRULEUR pendant 2-3 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.

Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton jusqu'à la position d'arrêt •.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs
Pour un meilleur rendement des brûleurs et une moindre consommation de gaz, utiliser des casseroles à fond plat, munies de couvercle et d'un diamètre adapté au brûleur :

Pour repérer le type de brûleur adéquat, se référer aux dessins du paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

Brűleur	ř Diamčtre récipients (cm)
Rapide (R)	24 – 26
Semi-Rapide (S)	16 – 20
Auxiliaire (A)	10 – 14



ATTENTION! Le couvercle en verre peut se casser s'il est chauffé. Il faut éteindre tous les brûleurs et les plaques électriques avant de le fermer. *Ne concerne que les modèles équipés de couvercle en verre

! Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utiliser cette dernière que pour le brûleur auxiliaire, en cas d'utilisation de casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Utilisation du four

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Avant toute utilisation, enlever les pellicules plastiques sur les côtés de l'appareil

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide du bouton THERMOSTAT.
Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (voir tableau cuisson au four).

En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT
Allumé, il signale la montée en chaleur du four. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.

Eclairage du four
Pour l'allumer, amener le bouton PROGRAMMES sur une position autre que la position “0”. Il reste allumé tant que le four est en marche. Si le bouton est amené sur , la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

Minuteur

Pour actionner le Minuteur procéder comme suit :
1. tourner le bouton MINUTEUR et faire un tour presque complet dans le sens des aiguilles d'une montre pour remonter la sonnerie;
2. tourner le bouton MINUTEUR dans les sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner la durée désirée.

Programmes de cuisson

! Pour tous les programmes il est possible de sélectionner une température comprise entre 60°C et MAX., sauf pour le programme GRIL, pour lequel il est préconisé de sélectionner MAX.

Programme **FOUR STATIQUE**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

Programme **Pâtisserie**

L'élément chauffant inférieur est branché. Cette position est conseillée pour parfaire la cuisson d'aliments (placés dans des plats à rôti) qui sont déjà bien cuits à la surface mais encore mous à l'intérieur ou pour des gâteaux garnis de fruits ou de confiture qui ont besoin de se colorer modérément à leur surface. A remarquer que cette fonction ne permet pas d'atteindre une température maximum à l'intérieur du four (250°C), il est par conséquent déconseillé de cuire en maintenant longuement le four dans cette position à moins qu'il ne s'agisse de gâteaux qui exigent des températures inférieures ou égales à 180°C.

Programme **Résistance de voûte**

Mise en marche de la résistance de voûte. La température plutôt élevée et directe du gril permet de saisir immédiatement les viandes évitant ainsi qu'elles ne durcissent en perdant leur jus.

Programme **GRIL**

Mise en marche de la résistance de voûte et du tournebroche. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc...

! Les cuissons GRIL doivent avoir lieu porte fermée.

Conseils de cuisson

! En cas de cuisson en mode GRIL, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

GRIL

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence: son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
  En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

FR

Tableau de cuisson au four

Position sélecteur	Aliments ŕ cuire	Poids (Kg)	Position gradins en partant du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Position sélecteur de températures	Temps de cuisson (minutes)
1 Statique - Traditionnel	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bś uf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
	Lasagnes	1	3	10	190	35-40
	Agneau	1	2	10	180	50-60
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Choux	0.3	3	10	180	30-35
	Génoise	0.5	3	10	170	20-25
	Quiches	1.5	3	15	200	30-35
2 Four Pâtisserie	Gâteaux levés	0,5	3	15	160	30-40
	Tartes	1	3	15	180	35-40
	Gâteaux aux fruits	1	3	15	180	50-60
	Brioches	0,5	3	15	160	25-30
3 Résistance de voűte	Pour parfaire la cuisson	-	3/4	15	220	-
4 Gril	Soles et seiches	1	4	5	Max	8-10
	Brochettes de calmars et crevettes	1	4	5	Max	6-8
	Tranches de colin	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15
	Côte de veau	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Croque-monsieur	n.° 4	4	5	Max	2-3

N.B. : les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent ętre modifiés selon les goűts de chacun. En cas de cuisson au gril, placez toujours la lčchefrite sur le 1er gradin en partant du bas.

Précautions et conseils

INDESIT

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité.
Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides ou si l'on est pieds nus.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- ne laissez pas utiliser l'appareil par des enfants ou par des personnes incapables de le faire, sans surveillance.
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé, s'assurer que les boutons sont bien sur la position ●.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faire appel au service d'assistance.
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Essuyez tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses.
- Pour les cuissons au GRIL, nous recommandons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

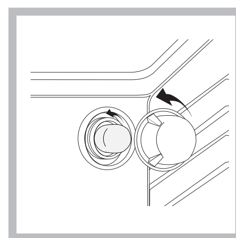
! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Rincer abondamment et essuyer soigneusement. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs du plan de cuisson sont amovibles et peuvent ainsi être nettoyés plus facilement. Pour les laver, utiliser de l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, éliminer toute incrustation et attendre qu'ils soient parfaitement secs avant de les remonter.
- Nettoyer fréquemment l'extrémité des dispositifs de sécurité* de flamme.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante, même au lave-vaisselle.
- Eviter de fermer le couvercle si les brûleurs sont allumés ou encore chauds. Essuyez tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir.

Contrôler les joints du four

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de chez soi. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débrancher le four, enlever le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remonter le couvercle et rebrancher le four au réseau électrique.

Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Assistance

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

Installatie

INDESIT

NL

! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. In het geval u het apparaat verkoopt of u verhuist, moet u het boekje bij het apparaat bewaren.

! Lees de instructies aandachtig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

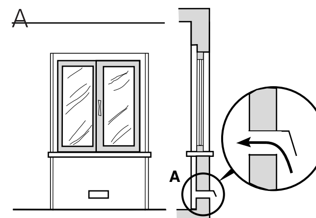
! De installatie van het apparaat moet volgens deze instructies worden uitgevoerd door een bevoegde installateur.

!Sluit altijd eerst de elektrische stroom af voordat u tot onderhoud of regeling van het fornuis overgaat.

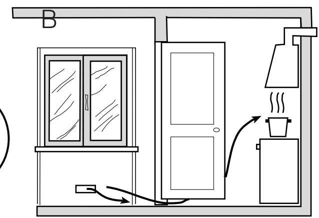
! De inbouwgasfornhuizen voor Nederland, zijn in de fabriek afgesteld voor Natuurlijk gas categorie I2L, het is niet nodig om dit nogmaals af te stellen.

Ventilatie van de vertrekken

Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd in permanent geventileerde ruimten, overeenkomstig de geldende nationale voorschriften. In het vertrek waar het apparaat wordt geïnstalleerd moet zoveel lucht kunnen toestromen als nodig is voor de normale gasverbranding (de luchtcapaciteit mag niet minder zijn dan 2 m³/h per kW geïnstalleerd vermogen).
De luchttoevoeropeningen, beschermd door roosters, moeten voorzien zijn van een leiding met een minstens 100 cm ² bruikbare doorsnede en zo moeten zijn geplaatst dat ze, zelfs niet gedeeltelijk, worden verstopt, (zie afbeelding A).
Deze openingen moeten met 100% worden verbreed - met een minimum van 200 cm ² - als het fornuis niet voorzien is van een thermokoppelbeveiliging en wanneer de toevoer van lucht op indirecte manier van aangrenzende vertrekken plaatsvindt (zie afbeelding B) - mits dit geen gemeenschappelijke ruimtes zijn van het gebouw, vertrekken met een verhoogd brandgevaar of slaapkamers, die beschikken over een ventilatieopening die verbonden is met buiten, zoals zojuist beschreven.



Ventilatieopening voor verbrandingslucht

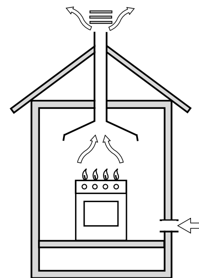


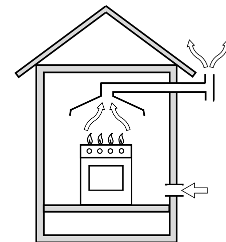
Vergroting van de kier tussen de deur en de vloer

! Na een langdurig gebruik van het apparaat is het aan te raden een raam te openen of de draaisnelheid van eventuele ventilatoren te vermeerderen.

Afvoer van de verbrandingsgassen

De afvoer van de verbrandingsgassen moet plaatsvinden door middel van een afzuigkap die is aangesloten op een veilige en goedwerkende schoorsteen met natuurlijke trek, ofwel door middel van een elektrische ventilator die automatisch in werking treedt elke keer dat u het apparaat aanzet (zie afbeeldingen).


Afvoer rechtstreeks naar buiten

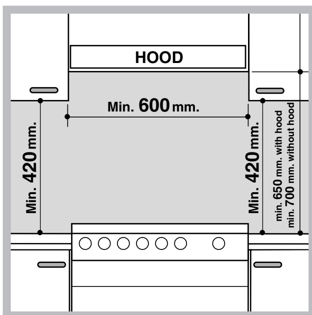

Afvoer door een schoorsteen of vertakt rookkanaal (alleen bestemd voor kookapparaten)

Plaatsen en waterpas zetten

! Het apparaat kan naast meubels worden geplaatst die niet hoger zijn dan het werkvlak.

! Controleer dat de wand die in contact komt met de achterkant van het apparaat van niet ontvlambaar materiaal is en bestand tegen hitte (T 90°C).

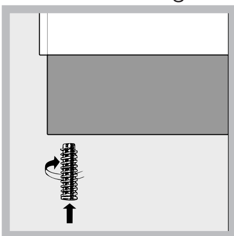
Voor een correcte installatie:
- plaats het apparaat in de keuken, in de eetkamer of in een eenkamerappartement (niet in de badkamer);
- als het kookvlak hoger is dan de meubels, moeten zij op minstens 600 mm van het apparaat vandaan worden geplaatst;
- als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd, moet de afstand tussen de twee minstens 420 mm zijn. Deze afstand moet 700 mm worden als de keukenkastjes zijn vervaardigd uit ontvlambaar materiaal (zie afbeelding);



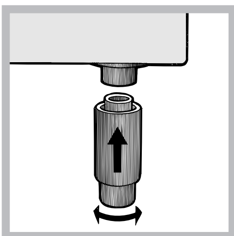
- hang geen gordijnen achter het fornuis, of op minder dan 200 mm vanaf de zijkant;
- eventuele afzuigkappen moeten volgens de instructies van hun eigen gebruiksaanwijzing worden geïnstalleerd.

Waterpas zetten

Indien het nodig is het apparaat te nivelleren, kunnen de bijgeleverde stelvoetjes in de daarvoor geschikte openingen in de hoeken van het onderstuk van het fornuis worden geschroefd (zie afbeelding).

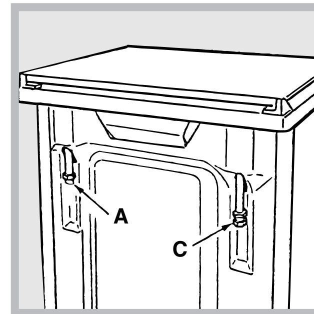


De poten* moeten aan het onderstuk van het fornuis vast worden gezet.



Gasaansluiting

Voor het aansluiten aan de buis van het natuurlijk gas categorie I2L, is het fornuis voorzien van een aansluiting van 1/2”. Deze aansluiting vraagt om een harde buis (NBN D. 51-003) of een buigzame slang die voldoet aan de voorschriften ARGB 03-80, met twee metalen aansluitingen voor de toevoer van brandbaar gas. De metalen aansluiting moet goed worden bevestigd aan de ingang “A” of “C”. Al naar gelang het geval verandert men de positie van de aansluiting.



Het wordt aangeraden de aansluiting zo dicht mogelijk bij de gaskraan te bewerkstelligen. Boven het fornuis moet een gaskraan worden aangebracht volgens de geldendeplaatselijke normen; deze moet zodanig worden aangebracht dat hij gemakkelijk te manoeuvreren is. Als het fornuis niet in gebruik is wordt aangeraden de hoofdkraan dicht te draaien.

Aansluiting met harde buis

De aansluiting aan het gas moet zodanig worden uitgevoerd dat het geen enkele druk uitoefent op het apparaat.

Aansluiting met een roestvrije stalen buigzame buis aan een onafgebroken wand met gedrade aanhechtingen

Gebruik uitsluitend buizen en pakkingen, die voldoen aan de voorgeschreven nationale normen. Het in werking stellen van deze buizen moet zodanig worden uitgevoerd dat de lengte van de buizen, geheel uitgestrekt, niet meer dan 2000 mm is. Nadat de aansluiting heeft plaats gevonden moet U kontroleren dat de slang niet in kontakt is met beweegbare delen of dat hij knel zit.

Controle van de dichting

Als het fornuis geinstalleerd is moet men de perfekte luchtdichtheid van de aansluitingen kontroleren met zeepsop, nooit met een vlam.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

Elektrische aansluiting dient te geschieden volgens de norm NEN 1010, plus plaatselijk geldende voorschriften. De fornuizen zijn voorzien van een drie-aderig snoer en geschikt om aangesloten te worden op wisselstroom met een spanning en frekwentie die aangegeven worden op het typeplaatje. De klueren van het netsnoer komen overeen met:

Groen-geel: aarde
Blauw: nul
Bruin:fase

Wanner het fornuis niet door middel van buigzame leidingen aangesloten is, moet in de installatie een meerpolige schakelaar aangebracht worden.
De voedingskabel moet zodanig geplaatst zijn, dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur. Voor het aansluiten moet men kontroleren dat:

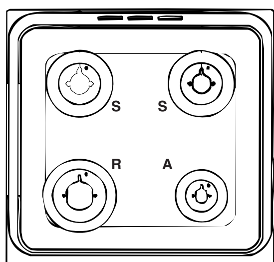
- de zekeringen en de leidingen geschikt zijn om het vermogen te leveren dat door het fornuis zal worden afgenomen (zie plaatje met technische gegevens);
- de aardleiding in overeenstemming is met de bepalingen van de geldende normen en met de wetgeving terzake;
- het stopkontakt of de tweepolige schakelaar gemakkelijk bereikkbaar zijn nadat de oven geplaatst is.

! gebruik geen adaptors, dubbelstekkers of dergelijke, aangezien deze oververhitting en branden kunnen veroorzaken.

Tabel eigenschappen branders en sproeiers

Tabel 1				Natuurlijk gas	
Branders	Doorsenee (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s. *)		Straal. 1/100	Bereik* (l/h)
		Nom.	Gered.	(mm)	G25
Snel (Groot) (R)	100	3,00	0,70	116	332
Half Snel (Medium) (S)	75	1,90	0,40	106	210
Hulp (Klein) (A)	55	1,00	0,40	79	111
Spanning van voeding	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				25 15 30

** A 15°C en 1013 mbar-droog gas
P.C.S. Natuurlijk gas G25 = 32,49 MJ/m^3



KN6 G110SA/NL

TECHNISCHE GEGEVENS	
Afmetingen Oven HxBxD	32x43,5x40 cm
Inhoud	liter 56
Afmetingen van de verwarmingslade	breedte 42 cm diepte 46 cm hoogte 8,5 cm
Branders	geschikt voor alle soorten gas aangegeven op het typeplaatje
Spanning en frequentie van de elektrische voeding	zie typeplaatje
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/EG op etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruikverklaring Klasse Natuurlijk convectie - ____ verwarmingsfunctie: ____ Statisch.
	EU Richtlijnen: 2006/95/EC van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EC van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 2009/142/EC van 30/11/09 (Gas) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEC van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen - 2002/96/EC.

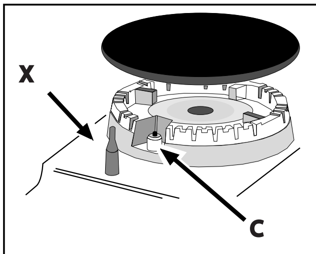
INDESIT

NL

Gebruik van de kookplaat

Aansteken van de branders
Naast elke BRANDER knop wordt met een vol rondje aangegeven bij welke brander deze knop hoort.
Om een brander van de kookplaat aan te steken:
1. houd een vlam of aansteker bij de brander;
2. druk en draai tegelijkertijd de BRANDER knop linksom tot aan het symbool van de grootste vlam.
3. regel de sterkte van de gewenste vlam, door de BRANDER knop linksom te draaien: op het minimum, op het maximum of op een tussenliggende stand.

Voor het aansteken van de gewenste gasbrander drukt u de bijhorende knop geheel in en draait u hem tegen de klok in tot aan de maximum stand; houd hem ingedrukt totdat de brander aan is.



! Mocht de vlam per ongeluk uitgaan, doe dan de brander uit en wacht minstens 1 minuut voordat u hem weer probeert aan te steken.

Als het apparaat is voorzien van een thermokoppelbeveiliging* dient u de BRANDER knop circa 2-3 seconden ingedrukt te houden om de vlam aan te houden en de beveiliging te activeren.

Om de brander uit te zetten draait u aan de knop tot hij op uit staat •.

Praktisch advies voor het gebruik van de branders
Voor een beter rendement van de branders en een minimaal gasverbruik dient u pannen te gebruiken met een platte onderkant, die voorzien zijn van een deksel en die afgestemd zijn op de afmetingen van de brander:

Om het type brander te selecteren kunt u de tekeningen raadplegen die staan weergegeven in het hoofdstuk “Eigenschappen branders en sproeiers”.

Branders	ř Diameter pan (cm)
Snel (R)	24 – 26
Half-snel (S)	16 – 20
Spaarbrander (A)	10 – 14

! Op modellen die voorzien zijn van een vlamverspreider moet deze alleen worden gebruikt op de extra brander wanneer men pannen gebruikt die een doorsnede hebben van minder dan 12 cm.

Gebruik van de oven

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

! Vóór gebruik is het strikt noodzakelijk het plastic folie aan de zijkanten van het apparaat te verwijderen.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
2. Kies de aangeraden temperatuur voor het betreffende programma of de door u gewenste temperatuur door aan de THERMOSTAATKNOP te draaien.
Een lijst met kooktijden en aanbevolen kooktemperaturen kunt u terugvinden in de speciale tabel (zie Kooktabel oven).

Tijdens het koken kunt u nog altijd:
- het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
- de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
- het koken onderbreken door de PROGRAMMAKNOP weer op stand “0” te zetten.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Controlelampje THERMOSTAAT
Het oplichten van dit lampje geeft aan dat de oven aan het verwarmen is. Het licht gaat uit als de geselecteerde temperatuur is bereikt. Vanaf dit moment gaat het controlelampje aan en uit, hetgeen aangeeft dat de thermostaat werkt en de temperatuur in de oven constant houdt.



BELANGRIJK! De glazen afdekplaat kan breken bij oververhitting. Doe alle branders of eventuele elektrische kookplaten uit voordat u hem dicht doet.*Betreft alleen modellen met glazen deksel

NL

Ovenverlichting

De verlichting gaat aan door de PROGRAMMAKNOP in een willekeurige stand (behalve “0”) te zetten. Hij zal aanblijven totdat de oven werkt. Door met de knop te selecteren gaat het licht aan zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld.

Timer

Voor het activeren van de Timer gaat u als volgt te werk:
1. draai de TIMERKNOP bijna 360° rechtsom om de wekker op te laden;
2. draai de TIMERKNOP linksom en stel de gewenste tijd in.

Kookprogramma's

! U kunt voor alle programma's een temperatuur tussen de 60°C en MAX instellen, behalve:

- GRILL (hierbij is het aanbevolen alleen MAX te gebruiken);

Statische oven
In deze stand gaan de twee onderste en bovenste verwarmingselementen aan. Dit is de klassieke, ouderwetse oven, die verheven is tot een uitzonderlijk niveau van temperatuurverspreiding en energiebesparing. De traditionele oven blijft onovertroffen voor ovenschotels zoals b.v. : kool met varkensribben, stokvis op zijn Spaans, rijst met kalfsvlees enz.... Uitstekende resultaten krijgt u bij het koken van vleesgerechten zoals: gestoofd vlees, goulash, gevogelte, varkenshaas enz...die langzaam gaar gekookt en bedropen moeten worden. Het is ook het beste systeem voor het bakken van taarten en koekjes, gestoofde vruchten en voor het koken in speciaal voor de oven geschikte pannen. Bij het koken in de statische oven gebruikt u slechts één ovenstand, aangezien met meer ovenstanden in gebruik de temperatuur slecht verdeeld zou zijn. Bij gebruik van meerdere roosters kunt u de hoeveelheid warmte tussen de bovenste stand en de onderste stand tegen elkaar afwegen. Als meer boven- of onderwarmte vereist is, zet u de schotel hoger of lager in de oven.

Gebak-oven
Het onderste verwarmingselement gaat aan.
Deze functie wordt aangeraden voor het bakken van fijne gerechten en vooral voor taarten die moeten rijzen en dus meer warmte nodig hebben die van onderaf komt.
Viene fatto notare che le temperature più elevate vengono raggiunte in tempi piuttosto lunghi, pertanto in questi casi è consigliabile utilizzare la funzione „Forno Statico".

Oven „boven"
Het bovenste verwarmingselement gaat aan.
Deze functie kan worden gebruikt voor het afmaken van een gerecht.

Grill
Het centrale bovenste verwarmingselement gaat aan.
De hoge en rechtstreekse hitte bruint de oppervlakten van het vlees onmiddellijk zodat er geen vocht verloren gaat en de binnenkant mals blijft. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge temperatuur aan de buitenkant nodig hebben: biefstuk, entrecôte, filet, hamburger etc...

U vindt enkele voorbeelden in de tabel „Praktische raadgevingen voor het koken".

Praktische kooktips

! Bij de functie GRILL raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

GRILL

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.

- Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster.
  Bij gebruik van de bakplaat duurt het langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.

- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

Kooktabel oven

Positie keuzeknop	Gerecht	Gewicht (kg)	Positie ovenrek van beneden af	Voorverwarming (minuten)	Positie thermostaatknop	Kooktijd (minuten)
1 Statisch	Eend Braadstuk Varkensvlees Koekjes (kruimeldeeg) Jamtaart Lasagne Lamsvlees Makreel Plum-cake Beignets Pan di spagna Quiche	1 1 1 - 1 1 1 1 1 0.3 0.5 1.5	3 3 3 3 3 3 2 2 2 3 3 3	15 15 15 15 15 10 10 10 10 10 10 15	200 200 200 180 180 190 180 180 170 180 170 200	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35 35-40 50-60 30-35 40-50 30-35 20-25 30-35
2 Zachte oven	Cake Jamtaart Vruchtentaart Brioches	0,5 1 1 0,5	3 3 3 3	15 15 15 15	160 180 180 160	30-40 35-40 50-60 25-30
3 Bovenin de oven	Afmaken van een gerecht	-	3/4	15	220	-
4 Grill	Tong en inktvis Clamari en garnalen aan het spit Gefileerde kabeljauw Gegrilde groenten Biefstuk Koteletten Hamburgers Makreel Toast	1 1 1 1 1 1 1 1 n.° 4	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4	5 5 5 5 5 5 5 5 5	Max Max Max Max Max Max Max Max Max	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3

NB: de kooktijden zijn indicatief en kunnen naar gelang uw persoonlijke smaak worden veranderd. Bij het bakken onder de grill moet de lekplaat altijd op de onderste stand staan.

Voorzorgsmaatregelen en advies

INDESIT

NL

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften.
Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of onweer.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding.
- Deze handleiding betreft een apparaat van klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).
- **Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.**
- laat de apparatuur niet door kinderen of gehandicapte personen gebruiken zonder toezicht
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van het apparaat terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het apparaat als het in gebruik is.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de onderste opberglade of in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet, zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand ● staan als het apparaat niet gebruikt wordt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst.
- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Verwijder eventuele vloeistoffen die zich op de dekplaat bevinden voordat u hem open doet.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.

Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvalemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is.
  Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat uw elektriciteitscentrale minder wordt belast tijdens het ‘spitsuur’.
- Houd bij de functies GRILL altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

Onderhoud en verzorging

NL

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Reinigen van het apparaat

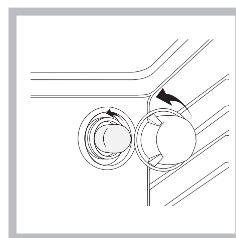
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Spoel en droog het na het schoonmaken goed af. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De pannendragers, de branderdeksels, de vlamkronen en de branders van de kookplaat kunnen worden verwijderd voor een gemakkelijkere reiniging; was ze in warm water en een niet schurend reinigingsmiddel. Zorg ervoor de afzettingen te verwijderen en doe ze pas op hun plaats als ze volledig droog zijn.
- Reinig geregeld het uiteinde van de thermokoppelbeveiliging*.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).
- Sluit het deksel van de kookplaat nooit zolang de gasbranders nog aan of warm zijn. Verwijder eventuele vloeistoffen die zich op de dekplaat bevinden voordat u hem open doet.

Het controleren van de afdichtingen van de oven

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichting beschadigd is, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Erkende Servicedienst te wenden. Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het ovenlampje



1. Nadat u de oven heeft losgekoppeld van het elektrische net, verwijdert u het glazen deksel van de lamphouder (zie afbeelding).
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: spanning 230 V, vermogen 25 W, fitting E 14.
3. Doe het deksel weer op zijn plaats en verbind de oven weer aan het elektrische net.

Onderhoud gaskranen

Met verloop van tijd kan een kraan stroef worden of vast blijven zitten; in dat geval is het noodzakelijk hem te vervangen.

! Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

Servicedienst

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

INDESIT

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

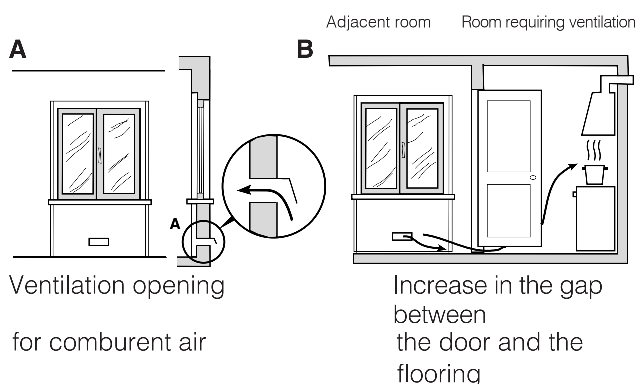
! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, in accordance with current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m^3/h per kW of installed power).
The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm^2 and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (see figure A).
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm^2 - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



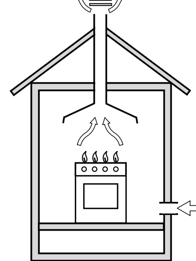
Ventilation opening for comburent air

Increase in the gap between the door and the flooring

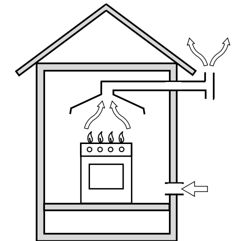
! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (see figure).



Fumes channelled straight outside



Fumes channelled through a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)

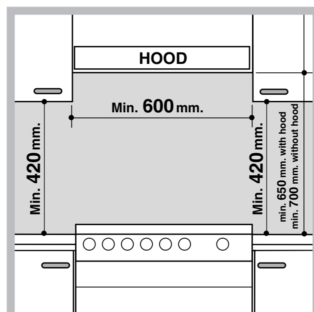
! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.
LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

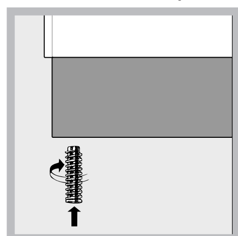
To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, the dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.



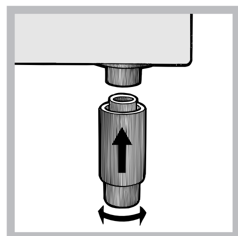
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling

If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.



Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see Technical data table).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case see below). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see below). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:
- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.
- Is easy to inspect along its whole length so that its

condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.

! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (see below).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.
To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the tightness of the connection

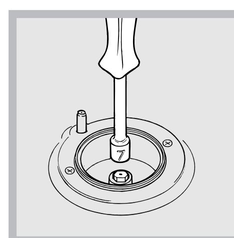
When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

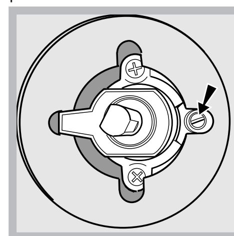
Adapting the hob

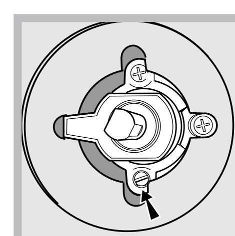
Replacing the nozzles for the hob burners:
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).



3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:
1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible:





3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! The hob burners do not require primary air adjustment.

! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

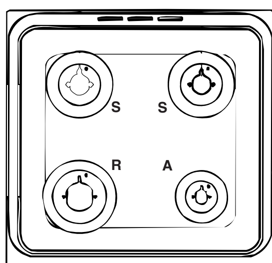
! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to “regulators for channelled gas”.

Table of burner and nozzle specifications

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*)		Natural gas	
		Nominal	Reduced	Nozzle 1/100 (mm)	Capacity* l/h G25
Rapid (Large) (R)	100	3.00	0.70	116	332
Semi-rapid (Medium) (S)	75	1.90	0.40	106	210
Auxiliary (Small) (A)	55	1.00	0.40	79	111
Supply pressure	Nominal (mbar) Minimal (mbar) Maximised (mbar)				25 15 30

* At 15°C and 1013 mbar - dry gas
Natural G25 P.C.S. = 32.49 MJ/m³



KN6 G110SA/NL

TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (HxWxD)	32x43,5x40 cm
Volume	60 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Regulation EN 50304 Declared energy consumption for Natural convection Class – heating mode Static
	EC Directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 2009/142/EC dated 30/11/09 (Gas) 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid.



Start-up and use

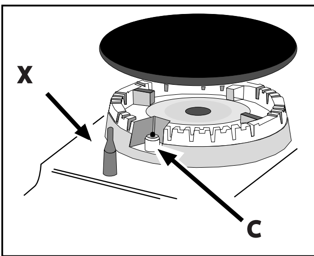
INDESIT

GB

Using the hob

Lighting the burners

For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.
To light one of the burners on the hob:
1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting.
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting, the maximum setting or any position in between the two.



If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (C), press the ignition button, marked with the symbol ☆, then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction, towards the maximum flame setting, until the burner is lit.The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device*(X), press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position •.

Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner:

Burner	ř Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the "Burner and nozzle specifications".
! For models equipped with a reducer grid, the latter must be used only for the auxiliary burner, when pans with a diameter of less than 12 cm are used.

Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.
A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see Oven cooking advice table).

During cooking it is always possible to:
- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light
This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 50°C and MAX, except for the GRILL programme, for which only the MAX power level is recommended.

STATIC OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.

OVEN BOTTOM (PASTRY) mode

The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum temperature to be reached inside the oven (250°C) and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180°C or lower).

OVEN TOP (GRIL) mode

The top heating element is activated. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender.

DOUBLE GRILL mode

The top heating element and the rotisserie spit will be activated. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: beef steaks, veal, rib steak, fillets, hamburgers etc...

! The GRILL and OVEN TOP cooking modes must be performed with the oven door shut.

Timer

To activate the Timer proceed as follows:
1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction to set the desired length of time.

Practical cooking advice

! In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Oven cooking advice table

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
1 Convection-Static	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
	Lasagne	1	3	10	190	35-40
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs	0.3	3	10	180	30-35
	Sponge-cake	0.5	3	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	30-35
2 Pastry Mode	Raised Cakes	0,5	3	15	160	30-40
	Tarts	1	3	15	180	35-40
	Fruit cakes	1	3	15	180	50-60
	Brioches	0,5	3	15	160	25-30
3 Top Oven Grill	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
4 Double Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	5	Max	2-3

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards.
The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. if the appliance is switched on accidentally, they could catch fire.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- Always make sure the knobs are in the ● position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and DOUBLE GRILL modes. This will achieve better results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Care and maintenance

INDESIT

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- Clean the terminal part of the flame failure safety devices* frequently.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

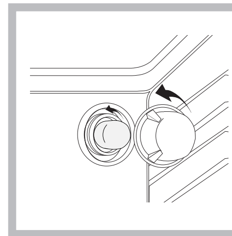
Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb

1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Gas tap maintenance



Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

11/2011 - 195087484.01
XEROX FABRIANO

GB